

SÉMAPHOR

N°25 - SEPTEMBRE 2014

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, DU DOMAINE LA ROQUÈTE ET DU DOMAINE LES PALLIÈRES



NOTRE FÉE MAGUY S'EST ENVOLÉE

*E*lle avait l'élégance et la bonté d'une vieille Dame sans âge, qui rit du temps qui passe, ou du moins qui donne l'impression d'en jouer. Elle avait la joie d'une gamine qui ne sait que dispenser du bonheur autour d'elle. Elle savait parler aux enfants mieux que quiconque, écouter les adultes en manque de confident et soigner les personnes de son âge en

leur donnant l'impression qu'elle avait 20 ans de moins. Nul ne savait qu'elle avait 87 ans et nous a quittés si vite en ce début d'année 2014, que nous avons eu l'impression encore une fois, qu'elle souhaitait surtout ne pas déranger son entourage ; ne jamais attirer l'attention.

Ce jour-là nous avons réellement perdu notre petite Fée, la Maman qui part toujours trop tôt ; et très rapidement nous nous sommes aperçus que nous n'étions pas les seuls ; elle a laissé autour d'elle un immense vide, un vrai gouffre qui s'étend bien au-delà du cercle familial, en témoignent les merveilleux et si émouvants messages qui nous sont parvenus ; elle était à la fois maillon de chaîne, fondations, centre, pilier de l'édifice, amie, confidente ; toujours prête à profiter des bons moments qui s'offraient à elle, comme à s'en aller soigner, rassurer, apporter sa tendresse et sa joie à qui en émettait silencieusement le besoin, elle entendait toujours.

Jamais un message qui lui était adressé ne restait sans réponse, elle était

intergénérationnelle comme beaucoup de belles personnes le sont, elle rayonnait, elle rassurait, elle aimait tout simplement la race humaine pour ce qu'elle est et pas une seule personne ayant eu la chance de la rencontrer, ne peut oublier cette sensation paisible qu'elle faisait régner naturellement autour d'elle. Sa cuisine était à son image, raffinée, pleine de saveurs et généreuse ; elle nous reliait directement aux temps anciens où seul le goût comptait. Et c'était là son vrai talent : un merveilleux mélange entre une vieille Dame, témoin d'un passé rassurant et un esprit des plus modernes, jamais surpris ni mal à l'aise par les questionnements et les dérives du monde d'aujourd'hui.

Ce tableau quelque peu idyllique, semble avoir été peint par des yeux trop proches de la réalité pour pouvoir en détailler les réels contours, mais il n'en est rien, ceux qui ont pu la rencontrer ne fut-ce que quelques instants, vous diront tous que c'était vraiment Maguy.

Daniel Brunier

2013 : UN MILLÉSIME SURPRENANT

Au moment où nous achevons à peine les mises en bouteilles du millésime 2012 (il sera présenté aux différents marchés en Septembre après un repos sous verre de deux mois), au moment où nous nous préparons à accueillir les fruits qui vont donner naissance au 2014, nous devons nous replonger dans les origines du millésime 2013 ; l'adopter définitivement, le décortiquer, décider et

réaliser les assemblages pour la deuxième année d'élevage des Châteauneuf-du-Pape et des Gigondas rouges.

C'est classique, chaque millésime pourrait être résumé par une courte phrase, représentative d'une grande partie de sa vérité ; dans le cas du 2013, ce serait du style « un millésime à pluviométrie normale et relativement frais ».

Mais on sait que ce genre de « normale » s'exprime en cumul de mm annuel, alors que dans le détail de la période concernée, on note que l'automne et l'hiver 2012-2013 ont été plutôt secs, que les fortes pluies de toute fin d'hiver et de début de printemps ont comblé ce manque et que l'été fut très peu arrosé mis à part Juillet qui a reçu 3 fois les volumes d'eau moyens. Le tout lissé sur 12 mois, on se retrouve face à une année « normale » en précipitations... Une chose importante est à noter dans ces précisions ; Juillet fut très arrosé, et par expérience on sait que la structure d'un millésime en est toujours très influencée ; il en résulte des structures tanniques souples et une finesse bien particulière. (1996, 2001, 2011)

Quant aux températures, elles ont été douces durant l'automne, assez fraîches durant l'hiver et le printemps, puis assez normales durant l'été. Le point important qui nous fait dire que le millésime fut « frais », ce sont ces températures plutôt basses au moment du démarrage du cycle végétatif ; elles expliquent en très grande partie le retard constaté dès le départ et qui s'est maintenu jusqu'au moment de la récolte ; celle-ci s'est positionnée dans le temps, comme celle d'un millésime des années 80.

Pour être complet, il faut mentionner un phénomène exceptionnel qui s'est produit durant la période de floraison (deuxième décennie de Juin) et qui a eu des conséquences dramatiques sur la récolte ; de très fortes températures sont arrivées dans le Sud de la vallée du Rhône et ceci sur un vignoble en retard dans son avancement ; la vigne s'est mise à pousser d'un seul coup, favorisant son développement au détriment de sa floraison. Le résultat, associé à d'autres facteurs comme les fortes amplitudes thermiques de Juin, la rudesse de l'hiver... en fut une coulure extrêmement forte sur Grenache.

Et nous voilà au mois de Septembre à attendre des maturités progressant très lentement, sur un millésime qui s'annonçait déjà comme l'un des plus faibles en volume que nous ayons connus dans ces vingt dernières années. Premiers coups de sécateurs donnés sur la Crau le 18 Septembre, vendanges et vinifications sans problème, la faible récolte et les températures plutôt fraîches d'une année tardive, facilitent bien les choses. Le constat est rapide, le Grenache nous a fait faux bond ; en moyenne les rendements sont de 20hl/ha en Châteauneuf-du-Pape, 15hl/ha en Gigondas et 30hl/ha en Ventoux et Vaucluse.

C'est en Pigeoulet rouge que l'on ressent le plus la fraîcheur du millésime ; le nez est très fruits frais, assez vineux, mais en bouche on ressent un léger manque de richesse, classique à la région de Caromb (Ventoux) en année tardive. C'est droit, élégant, équilibré, aucune sensation de sous-maturité ne vient troubler la dégustation ; un Pigeoulet au féminin.

En se dirigeant vers l'Ouest, on retrouve très rapidement l'amplitude attendue du Mégaphone ; le nez s'exprime très bien aussi, avec une profondeur supplémentaire ; la bouche est belle, ample, élégante

et riche, très réglissée, très velours, complexe et bien équilibrée ; on note une belle association entre densité et vivacité, certainement là aussi un signe du millésime.

Encore plus à l'Ouest, le rosé Pallières, au Petit Bonheur, nous donne réellement grande satisfaction. Toujours dans son style de rosé de repas, ce millésime a pour lui à la fois la richesse, la fraîcheur et le grip typiques de sa personnalité. On peut encore lui reprocher de se comporter comme un blanc, c'est-à-dire d'avoir cette discrétion au nez qui n'est pas commun à la famille des rosés, cette salinité en fin de bouche qui lui permet d'être un vin de repas, à l'image d'un blanc sérieux, mais il n'a jamais été dans notre ambition de créer un rosé de fruits, tel que la mode le demande.

Les rouges à Pallières sont denses et frais à la fois. On est sur un millésime où les rendements sont vraiment faibles et on perçoit cette tension uniquement dans la structure des deux assemblages.

Terrasse du Diable offre une superbe couleur ; le nez est joli, frais, pas très explosif cependant. La bouche est celle d'un Pallières très classique, c'est-à-dire où le réglisse domine, l'amertume de jeunesse est assez présente, la fraîcheur et l'équilibre témoignent de

cette exposition Nord-Ouest toute particulière ; la richesse n'est pas le qualificatif qui vient à l'esprit, mais plutôt densité, droiture, belle structure tannique et belle longueur en bouche, pour ce Terrasse du Diable 2013.

Les Racines offre plus de velours au nez, plus vineux, moins sur le fruit, plus profond ; la bouche est dense, c'est noir, Zan violette, très

classique aussi ; le vin ne s'offre pas dès le début de bouche et l'impression générale est encore un petit clin d'œil aux millésimes des années 80 pour son côté ciselé, classique, fin et ses tanins élégants.

Le Pigeoulet blanc est assez fidèle à lui-même, un nez très expressif, très présent ; la bouche est ample, riche, opulente, sans avoir la trame de ses grands frères les Châteauneuf blancs, mais l'expression de fruit est belle et très vivante.

Le Clos La Roquette est un exemple de finesse cette année aussi bien au nez qu'en bouche ; la sensation de floral est évidente ; la bouche est dense et équilibrée à souhait ; le boisé ressenti généralement en début de vie est très bien intégré ; c'est anisé, salé, vif, la longueur est remarquable, on est réellement sur un vin de repas par excellence.

Le Vieux Télégraphe blanc donne moins de satisfaction immédiate, on ressent une légère austérité au nez tout en exprimant de très jolies notes d'anis et une trame profonde ; la bouche est très ample, velours, profonde, fleurs blanches, mais on sent bien que le millésime se découvrira après au moins six mois de bouteille, comme c'est souvent le cas pour les millésimes de caractère. On sent beaucoup d'éléments en gestation.

En Châteauneuf-du-Pape rouge, nous ne sommes pas en présence d'un grand, mais d'un beau millésime au caractère bien défini.

..l'un des plus faibles en volume que nous ayons connu...

Notre gamme « raccourcie », s'impose à merveille et avec beaucoup de naturel.

Télégramme 2013 est très charmeur au nez, c'est à la fois joli, frais et vineux ; très distinct de ses 2 prédécesseurs plutôt sur des arômes très murs. La bouche est plaisir, velours, onctueuse, épicée ; une légère amertume de cacao lui donne son équilibre et sa trame. La fin est joyeuse, légèrement douceuse, très Châteauneuf, très Grenache.

Piedlong est d'une couleur légèrement plus intense et on va retrouver cette intensité supplémentaire, cette profondeur de plus, tout au long de la dégustation ; le nez est poivré, assez sérieux, profond ; la bouche est bien posée, belle, riche, élégante, soyeuse, réglissée ; la structure est bien présente, droite, pas du tout agressive ni assés-

chante, on est parfaitement dans les standards élégants du terroir « Piedlong-Pignan ».

Le Vieux Télégraphe est comme à son habitude moins ouvert, mais le nez est beau et sur la fraîcheur, signature du millésime. En bouche il n'y a aucune lourdeur, un bon « grip », une belle longueur ; c'est salé, assez gourmand, la richesse est bien contenue. On est en présence d'un de ces millésimes pas du tout impressionnant par leur richesse, mais bien organisé, ciselé et dont l'équilibre va permettre un vieillissement de très long terme.

Dans son ensemble un millésime surprenant ; malgré de très faibles rendements les équilibres sont plutôt sur une belle fraîcheur, une belle définition, de la droiture sans aucune lourdeur. Peut-être à rapprocher des 81 et des 2001.

UNE HUILE D'OLIVE « VIEUX TELEGRAPHE »

Nous avons la chance d'avoir dans notre famille un couple d'Oliverons-Mouliniers de très grand talent, qui œuvre depuis plus de 15 ans en tandem, à la fois pour la renommée de son Domaine-Moulin Castelas sis aux Baux de Provence, au Sud des Alpilles, mais aussi pour l'amélioration en profondeur des qualités et des règles de travail en vigueur dans l'aire de production Huile d'Olive AOP Baux de Provence et plus largement celle d'AOC Provence.

Jean-Benoit Hugues et son épouse Catherine Brunier-Hugues, sont réellement aujourd'hui considérés comme de très grands professionnels de la culture de l'arbre de paix et de l'Huilification à partir de variétés d'Olives locales, en Terroirs historiques.

Nous avons aussi la chance de posséder dans notre famille quelques oliviers dont la production entre depuis de nombreuses années dans la composition des huiles du moulin Castelas.

Comme la vigne et l'olivier partagent les mêmes Terroirs au sens complet du terme, comme ils sont complémentaires dans le biotope local et dans l'harmonie des paysages, les vins de nos régions du Sud de la vallée du Rhône s'harmonisent parfaitement avec ce goût et cette texture irremplaçables d'une belle Huile d'Olive.

Pour boucler une sorte de boucle du goût, nous avons pris la décision à compter de la récolte 2014, en partenariat avec Catherine et Jean-Benoit, de créer notre propre Huile d'Olive « Vieux Télégraphe » et de l'embouteiller sous trois contenants différents ; bouteille verre de 250 et 500 ml ainsi que le bag in box de 3L.

L'huile d'Olive dans notre région, comme dans l'ensemble du bassin Méditerranéen, fait partie intégrante de l'alimentation des hommes ; c'est quotidiennement qu'elle entre dans la composition des plats les plus simples jusqu'à ceux les plus sophistiqués, mais elle est aussi souvent consommée pour elle-même, seule sur un morceau de bon pain par exemple, comme on déguste souvent un vin pour lui-même, dans un grand verre, sans accompagnement.

C'est dans cet esprit que nous souhaitons promouvoir l'Huile d'Olive de notre région ; ambasadrice des senteurs d'un Terroir

commun à celui de nos vignobles et des traditions culinaires de Méditerranée.

On pourra la déguster dès Noël 2014.



SÉMAPHORÉ

EDITEUR : Vignobles Brunier - 3, Route de Châteauneuf-du-Pape - 84370 BEDARRIDES - FRANCE - Tél. 04 90 33 00 31 - Fax. 04 90 33 18 47 - vignobles@brunier.fr

RÉDACTION : Daniel Brunier - IMPRESSION : Rullière Libeccio

*Sémaphore : n.m. (de séma- et -phore). Autrefois, émetteur à bras articulés de la télégraphie aérienne de Claude Chappe.